

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



МАТЕРІАЛИ

**Всеукраїнської науково-практичної конференції
магістрантів і молодих дослідників**

**«НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ
У ХХІ СТОЛІТТІ»**

**НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА.
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

16 листопада 2023 року

Біла Церква – 2023

проте біологічна цінність молока низька через порушення метаболізму (жировий обмін, гормональні перебудови).

Отже, виходячи з вище сказаного, можемо зробити висновок, що оптимальною вагою для першого плідного запліднення в господарстві СТОВ «Агрофірмі «Заячківка», є вага 400-420 кг, а оптимальний вік для запліднення є період від 18 до 20 місяців.

Список використаних джерел

1. Братушка, Р. В. Влияние возраста первого отела на эффективность хозяйственного использования коров украинской черно-пестрой молочной породы. Розведення і генетика тварин. Аграрна наука, 2013. Вип. 47. С. 119–125.
2. Гавриленко, М. Вирощування телиць. М. Гавриленко, Г. Шарапа. Agroexpert. 2009. № 1 (6). С. 28–30.
3. Гавриленко, М. С. Довічна продуктивність корів української чорно-рябої породи залежно від віку їхнього першого отелення. Розведення і генетика тварин. 2003. Вип. 35. С. 19–26.
4. Гавриленко М. Практичні аспекти вирощування ремонтних телиць голштинської породи. Пропозиція. 2005 № 5. С. 126–128.
5. Обливанцов В. В. Ефективність розведення сумського внутріпородного типу української чорно-рябої молочної породи великої рогатої худоби. Вісник Сумського НАУ. Науковий журнал. Серія «Тваринництво». Суми, 2014. Випуск 2/2 (25). С. 58-63.
6. Троценко З.Г. Основні напрями підвищення продуктивності стада великої рогатої худоби української чорно-рябої молочної породи. Вісник аграрної науки. 2015. С. 70–73.
7. Хмельничий Л.М., Лобода В.П. Продуктивність корів української червоно-рябої молочної породи залежно від показників відтворної здатності. Л.М. Хмельничий, В.П. Лобода. Розведення і генетика тварин. К.: Аграрна наука, 2014. Вип. 48. С. 144-150.

УДК 663.674:664.032 (076)

РОМАНОВСЬКИЙ В.В., ТРОФІМЕНКО Р.О., магістранти

Науковий керівник – **НАДТОЧІЙ В.М.,** канд. с.-г. наук

Білоцерківський національний аграрний університет

valentina.nadtochii@btsau.edu.ua

ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО МОРОЗИВА

У роботі для створення нового виду низькокалорійного м'якого морозива з функціональними властивостями використовували концентрат сироваткового білка, інουλін та ксиліт.

Ключові слова: м'яке морозиво, концентрат сироваткового білка, інулін, ксиліт, функціональні властивості.

Проаналізувавши харчування населення України, можна зробити висновок про те, що воно не в повній мірі відповідає вимогам нутріціології, внаслідок недостатнього споживання необхідної кількості білків, мінеральних речовин, вітамінів, а вуглеводи та жири надходять до організму у надлишковій кількості [1]. Сучасний раціон харчування потребує вдосконалення виробництва продукції за пріоритетним напрямком, а саме виробництва харчових продуктів зі збалансованим вмістом сировини.

За останні роки в Україні попит на низькокалорійну продукцію з низьким вмістом жиру або без жиру значно зріс [1]. Цей напрям є новим для української економіки, тому основний асортимент представлений імпортними товарами. Однак, їхня ціна не відповідає купівельній спроможності більшості українців. Тому в Україні виникає необхідність у виробництві власної низькокалорійної продукції [2].

Метою роботи є розробка технології м'якого низькокалорійного морозива з використанням нової сировини з функціональними властивостями.

Молокопереобне підприємство «Білоцерківський молочний комбінат» ТОВ «ТЕРРАФУД» виробляє шейки та м'яке морозиво для мережі МакДональдз в Україні.

М'яке морозиво – це морозиво, яке відрізняється від традиційного морозива більш низькою температурою ($-5-7^{\circ}\text{C}$). Така температура обумовлена тим, що м'яке морозиво не проходить глибоку заморозку, що дозволяє зберегти його повітряну текстуру [3].

Це морозиво відрізняється від традиційного морозива більш ніжною консистенцією та насиченим смаком. Воно готується та подається відразу ж після приготування, тому не проходить глибоку заморозку і містить більше води. Для виготовлення м'якого морозива використовують спеціальні одно- і двоциліндрові фризери, які підтримують температуру морозива на рівні $-5-7^{\circ}\text{C}$.

Для розробки технології низькокалорійного м'якого морозива використовували рецептуру молочного морозива з масовою часткою жиру 4 %. У складі рецептури застосовували концентрат сироваткових білків (КСБ) як емульгатор та для збагачення білками; інουλін – природній поліцукрид – стабілізатор та пребіотик; ксиліт як природний цукрозамінник [4].

За рахунок використання цих компонентів в м'якому морозиві зменшено на третину кількість жиру та цукру у порівнянні із традиційним складом.

Істотною перевагою запропонованої технології є те, що для здійснення виробництва низькокалорійного морозива будь-яких змін у апаратурно-технологічній схемі виробництва традиційного морозива проводити не потрібно. Додатковими етапами в технологічному процесі виробництва низькокалорійного молочного морозива є процес підготовки сухих молочних компонентів для внесення у суміш. А саме, розчинення порошку КСБ у невеликій кількості молока з температурою $(43\pm 2)^{\circ}\text{C}$, ретельне перемішування протягом 15–20 хв., фільтрування, дозрівання протягом 2 год., очищення та внесення у загальну кількість молока із постійним перемішуванням. Інουλін та ксиліт додають при складанні суміші для морозива.

Отже, для розробки нового виду низькокалорійного м'якого морозива з функціональними властивостями було використано концентрат сироваткового білка, який надає морозиву ніжну текстуру і підвищує його поживну цінність. Крім того, в морозиво додавали інουλін, який є пребіотиком, і ксиліт, який є цукрозамінником.

Список використаних джерел

1. Здорове харчування. В.В. Брич, В.Й. Білак-Лук'янчук, Г.О. Слабкий, І.Я. Гуцол та ін. Ужгород, 2020. 64 с.

<https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/29992/1/%D1%96%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC.%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87.%20%D0%B7%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%8F.pdf>

2. Лунгул І.О. Аналіз ринку морозива в Україні та його експортний потенціал. 2018. <https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/27567/1/P.120-121.pdf>

3. ДСТУ 4733:2007 «Морозиво молочне, вершкове, пломбір». [Чинний від 2008-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2007. 39 с.

4. Мінорова А.В., Крушельницька Н.Л. Перспектива використання сухих концентратів сироваткових білків, отриманих методом ультрафільтрації в технологіях дитячого харчування. «Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології». Зб. праць за підсумками Другої спеціалізованої наук. - практ. конф., 9 вересня 2014 р. Київ, 2014. С. 69–72.

УДК 664.661

САЧЕНКО В.О., КОЛОМІЄЦЬ І.О., ДУДКА В.О., магістранти

Науковий керівник – **МЕРЗЛОВА Г.В.,** канд. с.-г. наук, доцент

Білоцерківський національний аграрний університет

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЗАСТОСУВАННЯ ДРІЖДЖІВ ТА ЗАКВАСКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

Нині в світі виробляють велику кількість різноманітних хлібів. Оскільки хліб виступає одним із самих масових продуктів харчування, то ми провели аналіз показників застосування дріжджів та закваски за виробництва хліба, які свідчать про те що вибір залежить від індивідуальних уподобань та потреб кожного виробника хліба.

Ключові слова: *Saccharomyces cerevisiae*, мікробіота, хліб, молочнокислі бактерії, процес бродіння.

Виробництво хліба являється однією із найдавніших й найважливіших технологій харчування, що супроводжує людство протягом багатьох років. Хліб, як символ життя й сили, займає невід'ємну частину не лише культурних але й харчових традицій в багатьох країнах світу. Здавна хліб відомий як "основа життя", він не тільки задовольняє основні потреби організму в енергії, але й відіграє досить важливу роль у суспільних і релігійних обрядах [1].

Технологія виробництва хліба поєднує у собі мистецтво й науку, передаючи із покоління в покоління традиції й секрети своєї майстерності. Вона обхватує увесь процес, починаючи з вибору сировини та завершуючи якістю та безпечністю.

У цьому контексті, вивчення складових технології виготовлення хліба є важливою задачею, що дозволяє розкрити та зрозуміти складний і унікальний процес перетворення звичайних інгредієнтів у досить смачний, хрусткий або пухкий хліб, що стає неодмінною складовою нашого щоденного харчування [1, 2, 4].

Хлібні вироби в усьому світі дуже відрізняються, як і технології їх виробництва. Основними інгредієнтами є борошно із злаків, вода, дріжджі або інший розпушувач і сіль. В рецептурах використовують або дріжджі або ж закваску. Виготовлення хліба за допомогою цих інгредієнтів – це два різні способи, кожен із яких має свої переваги та особливості [3, 5].

Тому метою нашого дослідження являється визначення показників порівняння поміж дріжджами та закваскою.

Дріжджі та закваска мають свої переваги та особливості [6], які наведені в табл. 1.

ЗМІСТ

АЛЕКСЕЄВ О.А., БЕЛОВ В.В , КАЛІНІНА Г.П. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ.....	3
АРУТЮНОВ А.В., МАХАРИНЕЦЬ І.М., ЧЕРНЮК С.В. МЕНЕДЖМЕНТ ВИРОЩУВАННЯ РЕМОНТНИХ ТЕЛИЦЬ.....	5
БАБИЧ Ж.С., ТЕРЛЕЦЬКА М.О., КАЛІНІНА Г.П. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА....	7
БІЛОШИЦЬКА О.Л., СИВАК Є.Р., КАЧАН А.Д. ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ.....	8
ВАСИЛЕНКО Д.М., НЕНЬКО С.О., МАЛИНА Р.М., МЕРЗЛОВА Г.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РИБНОЇ КОНСЕРВИ.....	10
ВАСИЛЬЧЕНКО О.С., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ В ФГ КАГАРЛИЦЬКЕ ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКА НА САЛТІВСЬКОМУ М'ЯСОКОМБІНАТІ.....	12
ВАРДАНЯН А.Г., ГОЛОВЧЕНКО Т.Є., ФЕДУРУК Н.М. НОВІТНІ РОЗРОБКИ В СЕГМЕНТІ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	16
ВЕРПАХІВСЬКИЙ І.В., СТАРОСТЕНКО І.С. ВПЛИВ ЖИВОЇ МАСИ І ВІКУ ТЕЛИЦЬ УКРАЇНСЬКОЇ ЧЕРВОНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ ПРИ ПЛІДНОМУ ОСІМЕНІННІ НА ЇХ МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ.....	17
ВЛАСОВ А.П., СИДОРЕНКО М.М., НЕДАШКІВСЬКА Н.В. ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ МЕДУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВОГО ПИВА.....	19
ВОЛОШИН В., БОНДАРЕНКО Л.В. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ АСПЕКТИ ВИРОЩУВАННЯ НУТРІЙ.....	21
ГВОЗДЬОВ Р.В., КРЕЧКОВСЬКИЙ А.В., КОРОЛЬ-БЕЗПАЛА Л.П. ЯСЧНИЙ МЕЛАНЖ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	23
ГЛАДУН В. В., РЕЗВИХ Н.І. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕПЛООБМІННИХ АПАРАТІВ ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	25
ГУЖКОВ Р.М., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ГУСЕЙ В ФГ «ОБЕРІГ-П» ЗВЕНИГОРОДСЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ПЕРЕРОБКА І РЕАЛІЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ГУСІВНИЦТВА.....	26
ГОБЖИЛА К.Г., МАГІСТРАНТ ДОБРОВА О.М., ГРЕБЕЛЬНИК О.П. ЗАСТОСУВАННЯ НАПОВНЮВАЧІВ У СУЧАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ НЕЗБИРАНОМОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	30
ГУМЕНЮК Ю. О., РОЛЬ Н.В. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	32
ДОМАЛЕВСЬКИЙ А.С., КУЗЬМЕНКО О.А. СТАН ТА ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ЯЛОВИЧИНИ В УКРАЇНІ.....	34
ДРАГАЛЬЧУК А.І., ДОВГІЙ І.М., ТИТАРЬОВА О.М. ПРОДУКТИВНІСТЬ ПОРОСЯТ НА ДОРОЩУВАННІ ЗА ЗГОДОВУВАННЯ ПРОТЕЇНОВО СМАКОВОЇ ДОБАВКИ YELA PROSECURE	36
ДЯЧЕНКО Р.В., МАКЛАКОВ Д.К., ЗАГОРУЙ Л.П. ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ В СЕГМЕНТІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	38
ЗАГОРУЙ Л.П., ШУРЧКОВА Ю.О. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО.....	40
ЗАХАРЧУК М.С., БОМКО В.С. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОТЕЇНАТУ КУПРУМУ В ГОДІВЛІ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ.....	43
ЗБИРЧОГ С.Е., КОРНЄВ О.О., ТРЕТЯКОВ Б.Д., ДАНЧЕНКО О.С. КОРОЛЬ А.П. ПЕРСПЕКТИВНЕ УТРИМАННЯ ОВЕЦЬ.....	46
ЗУБЕНКО О.М., ТИТАРЬОВА О.М. АЛЬТЕРНАТИВНІ ВИДИ КОРМІВ.....	47
ІЩЕНКО К.М., ЄМЕЛЬЯНОВ В.О., НЕДАШКІВСЬКА Н.В. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ КОМПОНЕНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЦУКЕРОК	49
КАРПЕНЧУК Ю.В., ЄНЗЕЛЬ Р.М., КАЧАН А.Д. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ДЕЯКИХ КИСЛОМОЛОЧНИХ НАПОЇВ З ТРИВАЛИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ.....	50
КИРІЄНКО А.Ю., ВОВК В.В., КОРОЛЬ А.П. ОСОБЛИВОСТІ ДОЇННЯ КІЗ.....	53

КАСИНЕЦЬ А.В., МЕЛЬНИК А.А., ЦЕБРО А.Д. ВИКОРИСТАННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ЗА ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	54
КОВАЛЬ А.А., ГРИШКО В.А. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ПАРАМЕТРИ МІКРОКЛІМАТУ РЕКОНСТРУЙОВАНОГО КОРІВНИКА У ПЕРЕХІДНІ ПЕРІОДИ В УМОВАХ ННДЦ.....	56
КОВАЛЬЧУК М.М., ФЕДОРУК Н.М. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ ТВЕРДОГО СИРУ.....	59
КОВАЛЬЧУК О.В., ЛІСКОВИЧ В.А. НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА	60
КОВТУН І.В., ДЗЕРИН М.Ф., МАРТИНЕНКО І.О., ТРИГУБ М.А., МЕРЗЛОВА Г.В., МЕРЗЛОВ С.В. СКВАШУВАННЯ МОЛОКА ІЗ ВМІСТОМ ПЕНІЦИЛІНУ ЗАКВАСКОЮ ДЛЯ ЙОГУРТУ.....	62
КОЛІСНИК С. С., КЛОПЕНКО Н. І. ДИНАМІКА ЖИВОЇ МАСИ КОРІВ УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ У ПЕРІОД ЇХ ВИРОЩУВАННЯ.....	64
КРАПИВНА В. В., СТАРОСТЕНКО І.С. ВПЛИВ ПАРАТИПОВИХ ФАКТОРІВ НА МОЛОЧНУ ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ-ПЕРВІСТОК УКРАЇНСЬКОЇ ЧОРНО-РЯБОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ.....	67
КУРИШКО Д.В., БОРЩЕВСЬКИЙ В.О., СВИСТУЛА Н.К. БОРЩ О.В. АДАПТАЦІЙНІ ОЗНАКИ КОРІВ ДО СУЧАСНИХ ДОЇЛЬНИХ УСТАНОВОК.....	68
ЛИПОВА Д. В., ЧЕРНЯВСЬКА Т. О. ДОСЛІДЖЕННЯ МОРФОЛОГІЧНИХ ОЗНАК ВИМЕНІ КОРІВ-ПЕРВІСТОК УКРАЇНСЬКОЇ БУРОЇ МОЛОЧНОЇ ПОРОДИ.....	71
ЛОБКО Н.В., ЛУГИНА Б.М., ТИТАРЬОВА О.М. АЛЬТЕРНАТИВНІ КОРМИ ТА ВІДХОДИ ТЕХНІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ У ГОДІВЛІ СВИНЕЙ.....	72
МАЛЬКОВИЧ Г.М., ТИТАРЕНКО І.В. ВІДТВОРЮВАЛЬНА ЗДАТНІСТЬ ПЕРВІСТОК ГОЛШТИНСЬКОЇ ПОРОДИ РІЗНОГО РІВНЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ	75
МАЛЬКОВИЧ О.М., ТИТАРЕНКО І.В. ЗАКОНОМІРНОСТІ РОСТУ І РОЗВИТКУ ЧИСТОПОРОДНОГО ТА ПОМІСНОГО МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ.....	77
МОШЕНЕЦЬ Є. М., ГОНЧАР В. В., СТАВЕЦЬКА Р.В. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОЩУВАННЯ ЧИСТОПОРОДНИХ І ПОМІСНИХ БУГАЙЦІВ М'ЯСНОГО НАПРЯМКУ ПРОДУКТИВНОСТІ.....	78
НАГОРНИЙ Р.В., БАБЕНКО С.П. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У ФГ "НИВА" ТА ЙОГО ПЕРЕРОБКА В КОМПАНІЇ "РУДЬ" ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	81
НАКАЛЮЖНИЙ Є.І., СОБОЛЄВА С.В. УДОСКОНАЛЕННЯ СТРУКТУРИ КОМБІКОРМІВ У ГОДІВЛІ КОРОПА.....	84
ОЛІЙНИК Н.Р., КУЗЬМЕНКО О.А. ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОЩУВАННЯ КАЧОК НА М'ЯСО.....	87
ОРЛЮК Д.І., СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ У ТОВ «НИВА» ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКИ У ТОВ «ВІЗИТ» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	88
ПАВЛЮК А.П., СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У ТОВ «МІЛК-АЙЛЕНД» ТА ЙОГО ПЕРЕРОБКИ У ТОВ «БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ МОЛОЧНИЙ КОМБІНАТ».....	90
ПАВЛЕНКО Т.О., КІНЩАК О.М., НАДТОЧІЙ В.М. ПЛОДООВОЧЕВІ КОНСЕРВИ, ЗБАГАЧЕНІ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.....	92
ПАРАЩЕНКО М.Ю., ДЮБА А.В., ЦЕБРО А.Д. МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	93
ПЕТРОВА А.О., БАБЕНКО О.І. МОЛОЧНА ПРОДУКТИВНІСТЬ КОРІВ З УРАХУВАННЯМ ЖИВОЇ МАСИ ТА ВІКУ КОРІВ ЗА ПЕРШОГО ПЛІДНОГО ЗАПЛІДНЕННЯ.....	95
РОМАНОВСЬКИЙ В.В., ТРОФІМЕНКО Р.О., НАДТОЧІЙ В.М. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА М'ЯКОГО МОРОЗИВА.....	97
САЧЕНКО В.О., КОЛОМІСЦЬ І.О., ДУДКА В.О., МЕРЗЛОВА Г.В. ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЗАСТОСУВАННЯ ДРІЖДЖІВ ТА ЗАКВАСКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА.....	99
СИВАЧЕНКО Є.В., БОМКО В.С. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОТЕЇНАТУ ЦИНКУ НА ПРОДУКТИВНІСТЬ КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ.....	101
СИЧЕВСЬКИЙ Б.Ю., ХОДОРОВСЬКА О.П., БОРЩ О.О. ТРИВАЛІСТЬ ГОСПОДАРСЬКОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИСОКОПРОДУКТИВНИХ КОРІВ РІЗНОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	103
СЛЮСАРЕНКО С.В., КАЛІНІНА Г.П. ЗНАЧЕННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ НАДХОДЖЕННЯ ВОДОРОЗЧИННИХ ВІТАМІНІВ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ.....	106

ТКАЧУК Є. М., ЛУЦЕНКО М. М. ЯКІСТЬ РОБОТИ РОБОТИЗОВАНИХ СИСТЕМ ДОЇННЯ В УМОВАХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА.....	108
РЕМЕЗ В.А., ЛІСКОВИЧ В.А. ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ОПЕРАЦІЙ ЗА БЕЗПРИВ'ЯЗНОГО УТРИМАННЯ КОРІВ.....	110
ТАБАЧНИЙ А.С., КОСІОР Л.Т. АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МОЛОКА У СТОВ «ВІЛЬШАНКА».....	111
ТЕРЕЩЕНКО О.Ю., ЛІСКОВИЧ В.А. ЗВ'ЯЗОК АЛЮРІВ КОНЕЙ ІЗ ТИПОМ ВИЩОЇ НЕРВОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	113
УСТИМЕНКО В. О., КЛОПЕНКО Н. І. ЕФЕКТИВНІСТЬ ГОСПОДАРСЬКОГО ВИКОРИСТАННЯ КОРІВ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА ЄВРОПЕЙСЬКОЇ СЕЛЕКЦІЇ.....	115
ФЕДУРУК Н.М., ШУРЧКОВА Ю.О. ВПЛИВ ІНОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	117
ЦОКАН В. О., ЛАСТОВСЬКА І.О. РОЗВИТОК СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО М'ЯСНОГО СКОТАРСТВА ЯК ШЛЯХ ДО ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ.....	118
ЧЕРНОВА Т.Ф., СЛОМЧИНСЬКИЙ М.М. АНАЛІЗ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ СТРАУСІВНИЦТВА У ТОВ «ЯСНОГОРОДСЬКЕ» КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	120
ШТЕФАН М. В., СЕРГЕЄВ Б. Ю., ОСТРОВИЙ В. О., ЧЕРНЯВСЬКИЙ О.О. ВПЛИВ ДОБАВОК МІКРОБІАЛЬНОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ОРГАНІЗМ СВИНЕЙ.....	121
ШУМСЬКА Т.С., КОВТУН Г.Ю., КАЛІНІНА Г.П. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ У ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ.....	123
ШАБЕЛЬНИЙ Р.А., РОМАНИК Ю.Б., КУЗЬМЕНКО П.І. ВИКОРИСТАННЯ ПАРААМІНОБЕНЗОЙНОЇ КИСЛОТИ ТА МІНЕРАЛЬНИХ БРИКЕТІВ У ГОДІВЛІ МОЛОДНЯКУ СВИНЕЙ.....	125
ШАЛЬ В.І., КУЗЬМЕНКО О.А. СУЧАСНІ СИСТЕМИ ГОДІВЛІ ІНДИКІВ ЗА ВИРОЩУВАННЯ НА М'ЯСО.....	127
ЮРЧУК Ю.В., ФЕСЕНКО В.Ф. АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СВИНИНИ ТА ШЛЯХИ ЇЇ УДОСКОНАЛЕННЯ В СТОВ «РЕШЕТИЛІВКА» ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ЇЇ ПЕРЕРОБКИ В ПП«ВОРСЬКА».....	129
ЮЩИШЕНА К.О., МАЛИНА В. В. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИЙ АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ СКОТАРСТВА У ПСП «ЗОЛОТА НИВА».....	131
CHERNIAVSKIY B.O., KARIY O.M., BURLAKA O.V., MASHKIN Y.O. GROWTH PERFORMANCE OF BROILER CHICKENS WITH FEEDING PHYTOGENIC FEED ADDITIVES.....	133
FROLOVA O.E., STAROVIT V.V., MASHKIN Y.O. APPLICATION OF ACIDIFIER IN THE CULTIVATION OF MEAT QUAILS.....	136
ХОМЕНКО В.В., ШУЛЬГА М.О., ЗАГОРУЙ Л.П. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ.....	138